

Derretido de Atn en Pan Integral de Pita

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Atún enlatado en agua, cortado en trozos	16 lb 10 oz o (4 latas de 66 1/2 oz)	3 gl ó (4 latas de 66 1/2 oz)
Cebollas frescas, finamente picadas (1/4")	2 lb	1 cuarto gl 1 1/3 tza
Apio fresco, refrigerado, finamente picado (1/4")	4 lb	3 cuarto gl 3 tzas
Salsa de pepinillo dulce, sin escurrir	1 lb 1 1/2 oz	2 tzas
Mostaza seca		1 Cda
Mayonesa baja en grasa	5 lb 6 oz	2 cuarto gl 3 tzas
Pan integral de pita		100 pitas

Directions

1. Escurra, Desmenuce el atún. Trasládelo al colador, ponga el colador en un recipiente aparte forrado con toallas. Continúe escurriendo (si es necesario) durante la noche en el refrigerador.

2. Mezcle el atún, cebolla, apio, pepinillos en curtido, mostaza seca y mayonesa. Mézclelos suavemente hasta que queden bien mezclados.
3. Cúbralo y refrigérela hasta que esté listo para usarse.
PCC: Manténgalo a 41°F o más bajo hasta que sea servido.
4. Distribuya las porciones de mezcla de atún con una cuchara de servir No. 8 (porción de 1/2 taza o 4 ½ oz) sobre cada pan de pita.
5. Coloque encima de cada pan de pita con atún una rebanada de queso.
6. Hornee hasta que el pan de pita y el queso se doren ligeramente: En horno convencional: 400°F de 5 a 10 minutos. Para horno de convección: 350°F de 10 a 15 minutos PCC: Caliente a una temperatura interna de 135°F o más alta. PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 135°F o más alto.

Notes

Consejos para servir:

Sugerencias para quesos blanco: cheddar blanco, sharp cheddar, Americano, queso provolone, mozzarella, Suizo. - Sustituya el pan de pita integral con un panecillo/muffin Inglés de trigo integral. Coloque ¼ de taza de atún en cada mitad de panecillo/muffin, con ½ onza de queso en cada uno. Sírvales es dos mitades. - Si la mezcla de la ensalada de atún está demasiado blanda, añádale migas de pan un poco a la vez para ayudar a absorber la humedad. Si está disponible, se recomienda usar atún seco en paquete.